

Bunte Gemüsefocaccia



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 18 Min.



Zutaten für den Teig:

30 g Hefe, frisch
1 EL Honig
260 ml Wasser, lauwarm
480 g Weizenmehl Typ 550
1,5 TL Salz
3 EL Olivenöl

Außerdem:

zum Bestreichen Olivenöl
nach Wahl zum Belegen
Kräuter
nach Wahl zum Belegen
Gemüse
nach Bedarf Meersalz



Städter Backform
Herdbackblech 40 x 35
cm Silber mit Spezial-
Lochung



Städter Backzutat Back-
Trennspray 200 ml



cilio Picknickkorb
Cernobbio



koziol Besteck-Etui
KLIKK in grün



Küchenprofi Lunchbox
Classic



Opinel Brotmesser
Parallèle No. 116



Rösle Messbecher
Gastro

1

Zu Beginn in einem Messbecher die Hefe mit dem Honig in Wasser auflösen und 5 Minuten ruhen lassen. In einer großen Rührschüssel einer Küchenmaschine (oder per Hand) nun alle Zutaten verkneten.

2

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und nochmals durchkneten. Weitere 10 Minuten ruhen lassen. Ein Backblech mit Lochung dünn mit Backtrennspray besprühen. Alternativ kann es auch mit einem Backpinsel und Rapsöl eingestrichen werden.

3

Die Masse mit einer Teigrolle auf die Größe des Backblechs ausrollen. Dabei sollte eine glatte Oberfläche entstehen. Alles auf das Blech legen und mit Olivenöl bepinseln.

4

Den Backofen auf 200 °Ober-/Unterhitze vorheizen. Gemüse und Kräuter nach Wahl waschen und nicht zu dünn schneiden, um innerhalb der nächsten 30 Minuten ein schönes und sichtbares Gemüse-Bild zu kreieren. Ebenfalls die Kräuter- und Gemüsesticks mit Olivenöl bestreichen und alles leicht mit grobem Meersalz bestreuen.

5

Die Gemüsefocaccia nun auf der untersten Schiene für etwa 15-18 Minuten backen und darauf Acht geben, dass der Belag nicht anbrennt.

Für den Belag ist erlaubt, was schmeckt: Vor allem eignen sich Paprikaschoten jeglicher Farbe, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine, Oliven, Tomaten oder Petersilienstängel. Wer möchte, kann dem Ganzen auch noch etwas Feta- oder Gratinkäse hinzufügen.